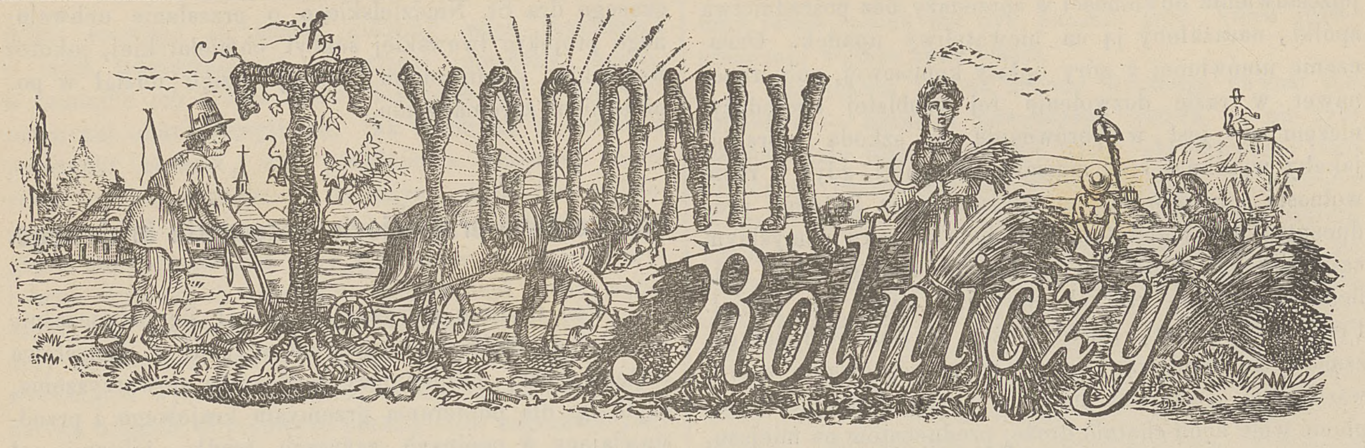
Nr. 45. Kraków, 6 Listopada 1885. Rok II.




Organ c. k. Towarzystwa rolniczego Krakowskiego.

**Prenumerata** wraz z przesyłką pocztową wynosi: w państwie austryackiem rocznie 6 złr. w. a., półrocznie 3 złr. w. a; w W. ks. poznańskiem i całem państwie niemieckiem rocznie 12 marek, półrocznie 6 marek; w Królestwie polskiem rocznie 6 rbl., półrocznie 3 rbl. Pojedyńczy Nr. 12 ct. w. a. Cena inseratu od miejsca wiersza dwułamowego dla członków Towarzystw okręgowych prenumerujących „Tygodnik“ 4 centy, dla wszystkich innych 8 centów.

**„Tygodnik Rolniczy“** wychodzi w sobotę każdego tygodnia Niefrankowanych listów nie przyjmuje się. Reklamacye nieopieczętowane nie podlegają opłacie pocztowej. Manuskrypta winny być opatrzone podpisem autora; nieumieszczonych nie zwraca się.

Zamówienia na „Tygodnik“, ogłoszenia, oraz wszelkie artykuły, przyjmuje Redakcya i Administracya „Tygodnika“ w lokalu Towarzystwa rolniczego krakowskiego ul. Karmelicka Nr. 42.

**Treść:** 

## Sprawozdanie z posiedzenia sekcyi chmielarskiej, jako komisyi statutowej, odbytego w Krakowie dnia 2 listopada b. r.

W myśl uchwały ostatniego zdromadzenia producentów chmielu, by sekcye chmielarskie ułożyły projekt do statutu dla zawiązać się mającej spółki, celem przedłożenia go na następnem ogolnem zebraniu plantatorów chmielu, zarządził dr. Stanisław Niedzielski, jako przewodniczący tej sekcyi, zebranie się jej na dniu 2 listopada, zapraszając jednocześnie kilka osób z po za grona sekcyi.

Główny zarys projektu do statutu umówionym już został poprzednio w szczuplejszem kółku, a następnie uproszono p. Mrazka, sekretarza rady nadzorczej i szefa wydziału ubezpieczeń od ognia i gradu przy Towarzystwie wzajemnych ubezpieczeń, do szczegółowego wypracowania projektu na podstawie ustawy z dnia 9 kwietnia 1873 r., o spółkach zarobkowych i gospodarczych.

W czasie obrad nad tym projektem na posiedzeniu sekcyi odbyła się ogólna i szczegółowa dyskusya, w której zgodzono się jednogłośnie na wszystkie punkta zasadnicze, a mianowicie że:

1. Głównem zadaniem spółki ma być ułatwienie producentom sprzedaży ich produktów i dostarczanie wszelkiej pomocy przy produkowaniu takowego.

2. Stosownie do wniosku p. Męcińskiego, stowarzyszonym nie wolno będzie sprzedawać produktu swego bez pośrednictwa spółki.

3. Odpowiednio do życzenia p. Struszkiewicza statut ułożony być musi w ten sposób, by w przyszłości umożebnić spółce dawanie towaru na kredyt właścicielom browarów.

4. Udziały członków składać się mają z opłaty po 4 złr. od każdego morga chmielarni, z opłaty wstępnego po 1 złr. i opłaty na administracyą po 1 złr. również od każdego morga chmielarni. Wysokość opłaty komisowej dla ajentów oznaczać się będzie co pół roku na ogólnych zebraniach.

5. Zawiązanie spółki nastąpi po zgłoszeniu się właścicieli plantacyj chmielowych w łącznej kwocie przynajmniej 1000 morgów.

Najważniejsze uchwały odnoszą się do wymienionych punktów 2-go i 3-go, gdyż zasady te nie były uchwalone jednogłośnie na poprzedniem zgromadzeniu, a lubo co do punktu 3-go stawiano tylko pewne zastrzeżenie, szczególnie przy początkowem działaniu spółki, co też i obecny projekt do statutu uwzględnia, pozostawiając ogólnemu zgromadzeniu i radzie nadzorczej wolność orzeczenia, kiedy udzielanie kredytu ma nastąpić, to punkt 2-gi, a mianowicie zrzeczenie się producentów sprzedawania towaru swego bez pośrednictwa spółki, napotkał na stanowczą opozycyę kilku członków poprzednich obrad.

Komisya statutowa przyjęła wszakże zasadę tę jednogłośnie jako konieczną, gdyż w przeciwnym razie

pozostawienie dowolności w sprzedaży bez pośrednictwa spółki, narażałoby ją na niewątpliwy upadek. Oznaczenie umówionej z góry opłaty komisowej, pobieranej nawet w razie dozwolenie tej osobistej sprzedaży, niczem nie jest w porównaniu ze szkodą moralną, jakaby wyniknąć ztąd musiała dla spółki, gdyż w razie wolności sprzedawania na miejscu przez każdego producenta, pozbytoby tym sposobem w roku pomyślnym cały przedni towar, a posłanoby spółce tylko najlichsze gatunki, których nikt już kupić nie chciał. Przypuścić zresztą łatwo można, iż zadaniem dotychczasowych handlarzy będzie zdyskredytowanie spółki wszelkiemi sposobami, nawet z pewną ofiarą pieniężną, płacić więc będą chętnie drożej producentom na miejscu, przynajmniej nim się spółka ustali, by nie dopuścić do niej lepszego towaru i wykazać, że nie ma racyi bytu, a po jej upadku rozpocząć znowu dotychczasowe wyzyskiwanie producentów. Ze względu więc na byt spółki i stałą korzyść stowarzyszonych, wyjątki podobne nie mogą być dopuszczone. Ściśle wziąwszy, nie są one nawet dla jednostek potrzebne, gdyż wszelka sprzedaż zawisłą być może od ich zezwolenia i wspólnego porozumienia się, a nawet sprzedaż naprzód pod pewnemi warunkami jest dopuszczalną, byle nie za plecami spółki.

Jeżeli więc chcemy, by spółka dała nam rzeczywiste korzyści, to nie żądajmy rzeczy wręcz przeciwnych pożytecznemu jej działaniu; nie obawiajmy się zbytecznie ograniczenia osobistej naszej woli, gdyż ona nie będzie krępowaną co do ceny i chwili sprzedaży, ale tylko pod względem pośrednictwa spółki, co niewątpliwie tylko na korzyść naszą wyjść musi. Znaczna ilość przedniego towaru nagromadzona w jednym miejscu, należyte sortowanie i klasyfikowanie, zdolni ajenci i umiejętny a sprężysty zarząd, w przyszłości zaś dawanie kredytu dobrym firmom, podnieść mogą ceny naszego chmielu stosunkowo do niebywałej dotąd wysokości.

By jednak rozpocząć działanie już w roku przyszłym, należy przyspieszyć zorganizowanie się spółki, do czego potrzebnem jest jeszcze: porozumienie się obydwóch sekcyj, ułożenie wspólnego projektu do statutu, uchwalenie go na ogólnem zgromadzeniu, wybranie rady nadzorczej i dyrekcyi, zorganizowanie biura, urządzenie, a może nawet zbudowanie magazynu, słowem, wiele jeszcze przedwstępnych czynności, z któremi ociągać się nie można, jeżeli chcemy działać stanowczo i przyjść rychło w pomoc produkcyi chmielu naszego.

Przy zakończeniu obrad krakowskiej sekcyi chmielarskiej złożono podziękowanie p. referentowi za mozolną pracę jego, prosząc o wprowadzenie do projektu uchwalonych zmian, chociaż mniejszego znaczenia i skrócenie całego statutu o ile się to da pogodzić z wymaganiem ustawy; nareszcie proszono przewodniczącego dra St. Niedzielskiego o przesłanie uchwalonego projektu lwowskiej sekcyi chmielarskiej, jakoteż wszystkim producentom, którzy wzięli udział w poprzedniem zgromadzeniu.

---

## Kilka słów o przedmiocie przemysłu krajowego.

Pod tytułem powyższym ukazał się jednocześnie w kilku dziennikach krajowych artykuł p. Bolesława Antoniewicza, proponujący zawiązanie stowarzyszenia, czyli ligi dla popierania przemysłu krajowego i przedstawiający w ogólnych zarysach środki, jakiemi cel ten osiągniętym być może.

Przedmiot powyższy lubo nio stoi w bezpośrednim związku z rolnictwem, łączy się z nim jednak pośrednio, gdyż przemysł przerabia produkta rolnicze; im więc bardziej w jakim kraju jest on rozwiniętym, tem silniej oddziaływa na rolnictwo i ogólny dobrobyt całego społeczeństwa. Z tych więc powodów, a szczególnie wobec ogólnego przesilenia ekonomicznego i przemysłowego, kwestya poruszona przez p. Antoniewicza zasługuje na poważne zastanowienie się nad nią, a zdaniem naszem i na gorące poparcie.

Redakcye, które artykuł ten umieściły, wyraziły w dopisku uznanie swe dla ważności przedmiotu, zanotowały jednak odmienne nieco zapatrywanie się swoje na sposób wprowadzenia w życie projektu autora i przyrzekły dalsze w tej mierze wyjaśnienia.

Zasadniczo, kwestya uznania nie potrzebuje rozstrzygnięcia i wątpić należy, by znalazł się człowiek wykształcony, a kraj swój miłujący, któryby nie odczuwał potrzeby rozwinięcia się przemysłu krajowego na szerszą skalę i udoskonalenia go do tego stopnia, by mógł zastąpić w zupełności wyroby zagraniczne. Zależy więc wszystko od środków, jakiemi cel ten osiągniętym być może i od gorliwego, ogólnego poparcia ludzi dobrej woli w działaniu, które jako stosowne uznamy.

Co do środków, prowadzących najskuteczniej do celu, to pragniemy dowiedzieć się jak najrychlej zdania tych szanownych Redakcyi pism krajowych, które poczyniły zastrzenia w tej mierze, a nawet sam autor wyraził życzenie wywołania dyskusyi dla dokładnego rozjaśnienia dróg, któremi iść tu należy. W naszem przekonaniu, objęte są one najwłaściwiej artykułem p. Antoniewicza, przynajmuiej co do głównych zarysów, szczegóły zaś omówić należy w gronie ludzi fachowych, wybranych w tym celu jako osobna komisya, w razie zawiązania się stowarzyszenia. Przedewszystkiem więc powstać musi stowarzyszenie, obejmujęce kraj cały i wszystkie stany społeczeństwa naszego, by działanie jego było dostatecznie skutecznem i trwałem, a gdy wszelka budowa stopniowo

tylko rozwijać się może, załóżmy więc fundament z ludzi odczuwających najwięcej potrzeby kraju, a działanie ich o tyle będzie łatwiejszem, iż nie wymaga ani ofiar pieniężnych, tak trudnych w obecnem położeniu naszem, ani poświęcenia znacznej ilości czasu swego, potrzebnego do innych zajęć. Nie podzielamy wcale obawy, wyrażonej przez Redakcyę „Przeglądu lwowskiego“, iż przy stosunkowo droższych wyrobach krajowych musieliby konsumenci, przy wyłącznem ich zakupnie, ponosić większe wydatki, gdyż przy użyciu tych mniej wykwintnych, ale zawsze odpowiednich wyrobów, mogliby cofnąć się od nabywania bardzo drogich, zbytkowych przedmiotów zagranicznych, które stały się złudną potrzebą większej części wykształconego społeczeństwa naszego, bez uwzględnienia nawet różnicy położenia materyalnego. Wywołałoby to więc pewną oszczędność w wydatkach, chociaż nie bez przykrości może pod względem nawyknienia i upodobania, szczególnie w pierwszych początkach tej zmiany, co jednak nie trwałoby zbyt długo, gdyż przy zapewnionym odbycie wyroby krajowe udoskonaliłyby się bardzo prędko i obniżyły w cenach, co najmniej do skali zagranicznej. Słusznie jednak powiedział autor, iż potrzeba przedewszystkiem przykładu z góry, by użycie wyrobów krajowych weszło w modę, stało się dobrym tonem, a wtedy rozpowszechni się o tyle łatwiej i odejmie znaczenie ofiary wyrzeczeniu się wyrobów zagranicznych. Nie chcemy wątpić, że projekt ten znajdzie w każdym razie dostateczną ilość zwolenników, by poprzeć go usilnie i zamienić w stowarzyszenie krajowe nie w nazwie tylko, ale w czynie i w użytku.

---

## Szkodliwość skrzypu (Schachtelhalm).

Wiadomem jest powszechnie, że obydwa zwykłe u nas na ziemiach mokrych gatunki skrzypu, tak Equisetum arvense Lin. jak Equisetum palustre Lin. szkodliwe są przy spożyciu dla bydła i owiec; natomiast sądzi wielu, że koniom nic one nie szkodzą, gdyż dosyć chętnie są przez nie zjadane. Zdaniu temu sprzeciwia się jak najmocniej p. F. von Thümen w artykule swoim umieszczonym w „Wiener. land. Zeit.“ utrzymując, że konie karmione samym skrzypem dostają albo częściowego porażenia muszkułów, lub też porażenia mózgu i krzyża. Sądzi więc on, że z tych już powodów starać się należy o wygubienie tej szkodliwej rośliny, co stać się może przez osuszenie miejsc, na których ona rośnie, potrzebując koniecznie wilgoci do swego rozwoju. Na polach zbyt mokrych rozmnaża się zbyt szybko, gdyż porozrywane pługiem jej części tworzą zaraz nowe rośliny. Równocześnie z osuszeniem takich pól lub łąk, użyć należy nawozów mineralnych, a każdy z nich działa na skrzyp trująco. Jako skuteczny także środek ma być pasanie gęsi, które przeszkadzają zejściu tych roślin.

Największą jednak szkodę wyrządza chwast ten rolnictwu — zdaniem powyższego autora — nie tyle bezpośrednio jako niezdrowa pasza, ale pośrednio jako przyczyna bardzo szybko rozpościerającej się choroby ziemniaczanej. Grzybki bowiem, zwane „Pythium Equiseti Sadeb.“ wytwarzają się jako pasożyty na skrzypie i przenoszą się potem na ziemniaki. Choroba przez nie spowodowana podobną jest bardzo do zwykłej choroby ziemniaczanej, mając też same objawy zewnętrzne; kartofle dostają najprzód plamy zewnętrzne, które idą potem w głąb pozostawiając pleśń na wierzchu. Główna różnica spostrzeganą jest w tem, iż choroba, o której mowa, nie poczyna się od listków i nie tworzy plam na nich, tylko wprost dosięga ziemniaków, poczem dopiero więdnąć zaczyna nać takowych. Rozpoznanie przyczyny psucia się ziemniaków jest bardzo ważne, bo gdy przy zwykłej chorobie nie mamy dotąd żadnych środków dostatecznych do zapobieżenia jej, to przy tej, spowodowanej przez „Pythium Equiseti“ wystarczy troskliwe zniszczenie skrzypu środkami wyżej podanemi.

---

## Doświadczenia z masielnicą Vásárhelyi'ego.

O nowej masielnicy premiowanej na ostatniej wystawie w Buda-Peszcie, a urządzonej w sposób ręcznej centryfugi, podane są w „Wiener land. Zeit.“ następujące sprawozdania:

P. M. Wilkens robił próby z masielnicą obejmującą 5 litr. mleka. Pierwsze doświadczenie odbyło się z niezbieranem słodkiem mlekiem, kupionem na targu w ilości 2·8 litr. ważącem 2812·88 g. przy temperaturze 15° R. Robota trwała 8 minut; uzyskano 97·35 g. masła, co odpowiada 1 klg. masła z 28·7 litr. mleka.

Przy drugiej próbie użyto śmietany kupnej w ilości 2 litr. ważącej 2049·6 g. przy temperaturze 15° R. Cała robota trwała 5 minut; uzyskano 184·95 g. masła, co równa się 1 klg. masła z 10·8 litr. śmietany.

Masło uzyskane przy obydwóch próbach było krupkowate i połączone z pianą.

Prof. Dr. A. Barański odbył z tą maślnicą liczne próby w dobrach Olszanica, koło Lwowa, mających stajnię zarodową rasy półkrwi berneńskiej, porównywając jednocześnie wszystkie te próby z wynikiem otrzymanym przy robieniu masła w zwykłej masielnicy drewnianej (Stosskübel).

Przy próbach uzyskano ze śmietanki zebranej z 25 litr. mleka 1 klg. masła, do czego potrzebowano przy zwyczajnej maślnicy śmietanki z 38 litr. mleka.

Przy śmietanie kwaśnej otrzymano 1 klg. masła

z 24 litr. mleka, a jednocześnie przy zwykłej maślnicy potrzebowano na 1 klg. masła śmietany z 30 litr. mleka.

Przy mleku słodkiem, niezbieranem, potrzebowano na 1 klg. masła 20 litr. mleka; na zwykłej maślnicy nie można wyrabiać masła ze świeżego mleka.

W pierwszych dwóch opisanych powyżej próbach potrzebowano przy maślnicy zwykłej trzy kwadranse czasu dla zrobienia masła; przy maszynce Vásárhelyi'ego wystarcza, stosownie do temperatury 3—15 minut, przy temperaturze 15⁰ R. 5—7 minut.

Nowa ta maślnica stanowi znaczny postęp w produkcyi deserowego masła, nawet w najmniejszych gospodarstwach; kosztuje przy objętości $2^1/_2$ litr. mleka 7 złr. 50 cnt., a potrzebuje do wytworzenia 1 klg. masła o $^1/_3$ mniej mleka jak zwykłe masielnice. W praktycznem użyciu służyć może do oznaczenia dobroci mleka. Nadmienić jeszcze należy, że do prób powyższych służyło mleko bardzo tłuste, pochodzące od krów powstałych z krzyżowania krajowego bydła górskiego z rasą berneńską; mleka od krów holenderskich do uzyskania 1 klg. masła potrzeba około 40 litrów. Podług doniesień innych sprawozdawców, ceny tej masielnicy są następujcce: przy objętości 5 litrów, (czyli do wyrobu $2^1/_2$ litr. mleka, lub śmietany, gdyż tylko w połowie się napełnia) kosztuje 7.50 złr.; na 10 lit. kosztuje 12.50 złr.; na 20 litr. 19 złr. a na 50 litr. 32 złr. — Zamawiać można u Nikolaus Fehér, Budapest, Üleöerstrasse. N.a25. „Kösstelek„.

# KORESPONDENCYE.

## Inspektoraty rolnicze.

Zajęcie się w całej monarchii, a tem samem i w biednym kraju naszym, przemysłem, opieką nad tymże przez ustanowienie inspektorów przemysłowych nasuwa pomimowoli myśl, potrzebę zrobienia także czegoś podobnego i dla gospodarstwa rolniczego. Właśnie dla tego, że rolnictwo przebywa kryzys przesilenia, które daj Boże by wyszło z korzyścią dla dzisiejszych właścicieli, należałoby coś i dla rolnictwa zrobić. Rozumiem to, że rolnictwo nasze nie upadnie, pomimo że Ameryka, Indye i kraje nad Kongo coraz więcej zasypywać nas będą zbożem; rozumiem że do roli zawsze nie braknie amatorów, którzy będą do niej lecieć jak ćmy do płonącej lampy, że rolę uprawiać będą jeżeli nie ci, to inni, ale też właśnie rozumiejąc, że nie powinno być obojętnem kto na tej roli pozostanie, że przynajmniej ta zmiana nie dekoracyi, ale aktorów, nie zbyt szybko odbywać się powinna, na co się właśnie teraz zanosi, gdyż zmiana taka mogłaby wypaść ze szkodą interesów narodowych; rozumiem że czas byłby pomyśleć o ustanowieniu w kraju rodzaju opieki, któraby stanęła na straży interesów rolniczych. Prawda że mamy szkoły rolnicze, których zadaniem kształcenie tęgich racyonalnych gospodarzy, prawda że mamy gospodarcze, rolnicze Towarzystwa, które w ostatnich czasach żywotność swą objawiają, — prawda że mamy parę Towarzystw pomocy, ochrony obywatelskiej, które tonącym podać starają się rękę, nie dość wszakże na tem, nam w kraju rolniczym potrzeba zda mi się organu, urzędników, którzyby wyłącznie stali na straży rolnictwa i jego interesów. Nam potrzeba Inspektorów rolnictwa, departamentu osobnego w Wydziale krajowym, któryby zajmował się wyłącznie sprawami rolnictwa, któryby nie tylko zbierał data statystyczne produkcyi rolniczej, ale z urzędu pracował nad tem, by przyjść z pomocą roli, któryby starał się o słuszne ustanowienie ceł ochronnych, zniżenie taryf kolejowych, któryby po zestawieniu produkcyi i możebności zbytu, dawał wskazówki w jakim kierunku gospodarstwo rolne w każdej okolicy prowadzić należy, by nie dopuszczać strat z hyperprodukcyi wynikającej, gdy pojedynczy ziemianin często zagalopować się może, nie wiedząc że chwyta się produkcyi, która opłacić się nie może. Trzeba nam organu, któryby dla rolnika tak samo jak dla przemysłu o korzystniejsze warunki przy uzyskaniu kredytu postarać się był w stanie. Na to nie wystarczy jeden, jak do tej chwili, urzędnik w Wydziale krajowym, trzeba, by posady te powierzono ludziom znającym się gruntownie z potrzebami i niedostatkami rolnictwa, trzeba na to ludzi fachowych, którzy kraj, rolę i jej potrzeby z praktyki znają, a którzyby w tym tylko kierunku pracując, coroczne sprawozdania z czynności swych składali Sejmowi, a instrukcye brali od Towarzystw rolniczych.

Przy takiej opiece rolnictwa i takiem urządzeniu, sądzę, że mogłyby interesa wejść na tory lepsze, racyonalne.

Jasło.

*Stefan Dembiński.*

(W tym samym duchu otrzymał Komitet krak. Tow. rol. petycyę od Wydziału jasielskiego okręg. Tow. rol. Przypisek Redakcyi).

## Najstosowniejszy czas do zbierania śmietanki.

Odpowiedź na pytania 18 i 19 w Nr. 43 „Tygodnika rolniczego“.

Dokładne oznaczenie czasu, po upływie którego najkorzystniej jest zbierać śmietankę z mleka na masło, jest niemożebnem, a to głównie z tej przyczyny, że za wiele czynników na to wpływa. Sądzę zatem, że najodpowiedniejszem będzie podnieść te główne czynniki i przynajmniej w ogólnych zarysach zaznaczyć wpływ takowych, a wtedy potrzebujący w tym względzie wyjaśnienia, łatwo sam sobie takowe znajdzie. Do zbierania śmietanki na masło — przy

wyrobie którego głównie o to się rozchodzi, aby go jak najwięcej i dobrej jakości otrzymać — najkorzystniejszym jest ten czas, kiedy już prawie wszystek tłuszcz z mleka się wydzielił.

To jednak zawisło przedewszystkiem od systemu przy wydzielaniu się śmietany, jaki jest w dotyczącej mleczarni przyjęty, gdyż inaczej rzecz się ma przy wysokich, inaczej przy płytkich naczyniach.

W równych zresztą innych warunkach odśmietanianie się mleka w wysokiem naczyniu trwa dłużej, aniżeli w niskiem i w pierwszym razie najkorzystniejszem będzie zbieranie śmietany rozdzielić na 2 lub 3 razy, a mianowicie pierwszy raz po upływie 24 godzin, drugi raz po 36, a potem trzeci raz, jeżeli mleko po 36 godzinach jeszcze słodkie, kolorem swoim zdradza niezupełne wydzielenie się śmietanki, po 48 godzinach; mając zaś z płytkiemi naczyniami do czynienia, a gdzie nie chodzi o wyrób najlepszej jakości masła, które rzadko odpowiednio bywa płacone, najkorzystniejszem jest zbierać śmietankę po 24 godzinach, a jeżeli się okaże potrzeba, to drugi raz po uyływie dalszych 12 godzin.

Jeżeli chodzi o wyrób masła najlepszej jakości, to należy na takowe używać śmietanki, zebranej przy naczyniach głębokich po pierwszych 24 godzinach, a przy naczyniach płytkich po upływie pierwszych 12 godzin i takową przerabiać samą, niezmięszaną z inną śmietaną, później zbieraną, gdyż tłuszcz najpierw wydzielający się z mleka jest najmniej zmięszany z innemi cząstkami składowemi mleka i jest najlepszej jakości.

Czas, po upływie którego najkorzystniej zbierać śmietankę, zależy dalej od tego, czy mleko po wydoju bywa chłodzone i wietrzone, czy nie. Mleko chłodzone, a tem samem oczyszczone ze wszystkich szkodliwych gazów i doprowadzone do odpowiedniej temperatury (między 10⁰—15⁰ C.) pozostaje dłużej słodkiem, wskutek czego i wydzielenie się tłuszczu w formie śmietanki jest zupełniejsze, aniżeli z mleka zanieczyszczonego stajennemi gazami i o wyższej temperaturze, z którego ostatniego z powodu wczesnego kwaśnienia i ścinania się, zawsze się mniej śmietany zbiera. Chwila korzystnego zbierania śmietanki zawisła dalej od całego urządzenia mleczarni, od stopnia ciepłoty, jaki jest w lokalu, gdzie się mleko znajduje i od mniejszej lub większej czystości. Właściwy stopień ciepłoty jest 10⁰—15⁰ C. i przy tej temperaturze śmietanka wydziela się mniej więcej normalnie.

Oto są główne czynniki, które trzeba mieć na uwadze, chcąc wybrać najkorzystniejszą chwilę do zbierania śmietanki.

Co się zaś tyczy rodzaju śmietany do wyrobu masła, to przedewszystkiem powinno być w każdem gospodarstwie główną zasadą, starać się utrzymywać mleko w stanie słodkim, aż do zupełnego wydzielenia się śmietany i starać się tylko ze słodkiego mleka zbieraną śmietanę używać do wyrobu masła. Czy najlepiej w 18—24 godzinach zbierać śmietanę, czy też wcześniej lub później, tego oznaczyć nie można, o tem rozstrzyga to, co wyżej powiedziałem o wyborze najkorzystniejszego czasu do zbierania śmietanki. Tu tylko nadmienię, że pozostawienie śmietany na mleko w czasie, kiedy ono już skwaśniałe i ścięte, jest tylko ze szkodą gospodarza połączone. Tłuszcz bowiem, składający się z mnóstwa kuleczek różnej wielkości, rozdzielony jest w całym rozpuszczonym serniku, a będąc lżejszym od wszystkich innych części składowych mleka w czasie, kiedy mleko jest w spokoju, unosi się powoli na powierzchnię mleka i na tem to polega cały proces zbierania się śmietany. Wędrówka tych drobnych kuleczek tłuszczu trwa tylko tak długo, dopóki sernik jest rozpuszczony. Skoro się jednak sernik za wytworzeniem się kwasu ścina, ustaje cały ten proces i od tej chwili ilość tłuszczu zebranego na powierzchni mleka już się powiększyć nie może. Jest to zatem ostateczna granica, po za którą zbierania śmietany przewlekać nie można.

Chwila ta jest także oznaką najwyższego stopnia dojrzenia śmietany do robienia masła, a nieuwzględnienie tego i pozostawienie śmietany dłużej na mleku zsiadłem lub samej śmietany pierwotnie słodko zebranej, ponad ten punkt dojrzenia, nietylko że korzyści nie przynosi, ale nawet szkodzi takowej; gdyż jak zauważyć często można, powierzchnia jej staje się chropowatą i pokrywa się powoli mnóstwem grzybków; przyczem także i smak śmietany zaczyna się powoli zmieniać tak, że po upływie pewnego czasu staje się gorzkawym i nieprzyjemnym, co pochodzi z powolnego rozkładu cząstek składowych śmietany. Nic zatem dziwnego, że z takiej śmietany i masła nie wiele, a co ważniejsza, że masło takie nieprzyjemne w smaku długo się przechować nie da, a w handlu ma zaledwie połowę wartości masła dobrego, wyrabianego ze śmietany zbieranej ze słodkiego mleka.

Zebrana słodka śmietanka nie nadaje się do bicia masła, gdyż zmaślanie trwa dłużej i mniej masła się otrzymuje. Śmietanka słodka do bicia masła powinna dojrzeć, t. j. nieco zgęstnieć i przybrać nieco smaku kwaskowatego, jednak nie więcej jak ma śmietana na mleku w chwili, kiedy takowe się ścina. Najlepszą oznaką tego stanu jest, gdy śmietanka jest słabo kwaskowata, gęstawa, ale jeszcze nie serowata lub zupełnia zsiadła; gdy zanurzona łyżka w niej gładką i jednostajną powłokę okazuje, a nadmiar śmietany spływa z łyżki w formie grubej, rozwijającej się jakoby z kłębka nieprzerwanej nici białej; w ogóle zatem, gdy śmietanka w śmietanę się zamienia. Na proces ten przemiany śmietanki w śmietanę powinna mleczarka dobrze uważać, takowy raczej skracać, aniżeli przewlekać, co bardzo łatwo przez odpowiednie

podwyższenie temperatury uskutecznić. Proces ten trwa od 12—24 godzin, przy temperaturze 15°—17° C. wśród którego to czasu należy śmietankę często mięszać. Proces ten można także sztucznie przyspieszyć, dodając do śmietanki kwaśnej serwatki w stosunku na 50 litr. śmietanki 0·25 litr. serwatki.

Masło z takiej śmietany kwaskowatej pod względem smaku nie ustępuje wcale masłu stołowemu, wyrabianemu ze słodkiej śmietanki, czego dowodem północne Niemcy, gdzie masło w ten sposób wyrabiane jest bardzo poszukiwanem.

Nawojowa, 28 października 1885.

*J. Trojan.*

---

# Rozmaitości.

---

**Przeciw uwzględnianiu transportu rosyjskiego zboża.** Wiedeńska gazeta rolnicza (N. 83) donosi, iż wskutek przedstawienia Komitetu krak. Tow. rol. wydało ministerstwo handlu rozporządzenie, na mocy którego podwyższono opłatę przewozową od zboża rosyjskiego i zaniechano zamiaru zakładania magazynów i dawania zaliczek na stacyach granicznych.

**Sposób żywienia i pielęgnowania trzody rasy Poland-China.** Saint-Genois podaje następujący przepis w tym względzie. Prosiętom po odłączeniu należy dawać żywność jak najstrawniejszą, do czego nadają się szczególnie: mleko, odpadki mleczarskie, gotowane kartofle, nieco kiełków słodowych, ospa i młóto. — Dobrze jest także dawać im parę razy dziennie po trosze żyta w ziarnie, co ma być skutecznem na rozwijanie się zębów. Trzoda tej rasy potrzebuje w ogóle bardzo płynnego pożywienia i obfitego pojenia. Dla maciory wystarcza dziennie 2 klg. gotowanych kartofli, 1/2 klg. ospy, nieco buraków lub odpadków warzyw z odrobiną soli; wszystko to miesza się z dodaną obficie ciepłą wodą. Kiernosom daje się 1/2 do 1 klg. owsa dziennie i tę samą paszę co maciorom, w mniejszej jednak ilości. — Należy także dawać paszę zieloną, która oddziaływa skutecznie na stan ich zdrowia.

Ważnem jest by miały o ile możności jak najwięcej ruchu w świeżem powietrzu, a nawet w zimie powinny być puszczane na obórkę przynajmniej na godzinę codziennie. Na zimno nie są one zbyt czułe, niema więc potrzeby zaopatrywać zbytecznie chlewy przed zimą, byle nie było przeciągów i podłoga została wydylowaną. Przeciągi i podłoga brukowana są dla nich bardzo szkodliwe, gdyż sprawadzają niebezpieczne zaziębienie.

Chlewy dla macior przed oprosieniem muszą być obszerne, suche i zaopatrzone koniecznie przy ścianach 25 cm. szeroką łatą lub deszczką, w wysokości 20 cm., pod które mogłyby się kryć prosięta by się ochronić przed uduszeniem.

**Przywilej.** Reskryptem z 6 sierpnia 1885 przedłużyło Ministerstwo handlu udzielony Janowi Wycherze reskryptem z dnia 9 lipca 1882, wyłączny przywilej na ulepszoną sztyftową młocarnię — na rok czwarty.

**Towarzystwo żeglugi parowej na Dniestrze** z siedzibą w Stanisławowie. Według „Wiener Ztg.“ prezydent ministerstwa jako minister spraw wewnętrznych na podstawie najwyższego upoważnienia i w porozumieniu z innymi ministrami zezwolił dotychczasowemu *przedsiębiorstwu żeglugi parowej* na Dniestrze w Haliczu i br. Sewerynowi *Brunickiemu* z Zaleszczyk i spółce utworzyć Towarzystwo akcyjne pod firmą: „Tow. żeglugi parowej na Dniestrze.

**Maszynowe sadzenie.** Leśniczy rządowy Zajdel, w Czechach, zastosował w lasach zostających pod jego zarządem, maszynę, wynalezioną w roku 1883 przez Hackera, przeznaczoną do wysadzania sadzonek w szkółkach drzewnych. Przeszkółkował on w dwóch rewirach około 160 tysięcy różnego rodzaju sadzonek i te przyjęły się i rosną doskonale.

Przy pomocy czterech ludzi wysadził p. Zajdel w ciągu dnia, przy dziewięciu godzinach pracy i przy odległości sadzonek w rzędach na 2,5 cm., przeciętnie około 25 tysięcy egzemplarzy; sądzi jednak, że przy większej wprawie możnaby wysadzać dziennie do 30 tysięcy sadzonek. Sprawozdawca uważa maszynę Hackera za odpowiadającą swemu przeznaczeniu, gdyż przy wysadzeniu roślina zatrzymuje położenie właściwe i korzenie jej zapuszczane są w ziemię pionowo, otrzymując przytem należyte pokrycie z ziemi, i nie ulegając skrzywieniu. Dla pracujących jest ona bardzo dogodną, ci bowiem wykonywują robotę stojąc lub siedząc, kiedy przy ręcznem sadzeniu muszą ciągle być nachyleni lub zgięci.

Maszyna kosztuje 60 złr. w. a. Adres wynalazcy: Rudolf Hacker, w Grossmerzthal, w Czechach.

*(Gazeta rolnicza).*

**Sekcya jedwabnicza** wiedeńskiego Tow. rol. egzystująca od lat 30-tu rozwiązaną została postanowieniem Wydziału centralnego tegoż Towarzystwa z dnia 6 lipca b. r. a to w skutek przekonania, iż tak klimatyczne wpływy jak i brak zamiłowania ludności w tem niezbyt intratnem zatrudnieniu, nie dozwalają rokować lepszej przyszłości dla jedwabnictwa krajowego.

**Inkarnatka.** Dwa lata temu sprowadzono do Niemiec z Francyi nową odmianę koniczyny inkarnatki t. z. *Trifolium incarnatum rusticum* i od tego czasu w wielu niemieckich gospodarstwach z powodzeniem ją uprawiają. Odmiana ta rozrasta się o wiele bujniej i daleko lepiej znosi zimno. Gdy zwykła inkarnatka dochodzi zaledwie 1—1 1/2 stopy, Trifolium incarnatum rusticum dosięga 3 stóp i wyżej, krzewi się silnie, wypuszczając mocne łodygi, odznaczające się soczystością, miękkością i obfitujące w duże liście. Co do

gruntu wymagania tej odmiany nie są wielkie; udaje się nawet na całkiem lekkich ziemiach piaszczystych i nadaje się do uprawy jako roślina ścierniskowa. Posiana w czasie od połowy lipca do połowy września, przy sprzyjającym stanie pogody, daje w późnej jesieni obfity pokos lub pastwisko. W maju, a przy pogodnej wiośnie już w kwietniu następnego roku, wydaje obfity zbiór doskonałej i bardzo pożywnej zielonej paszy, którą zwierzęta gospodarskie bardzo chętnie spożywają. Wskutek bujnego rozrostu, z magdenburskiego morga zbierają 230—250 centnarów zielonej paszy, podczas gdy zbiór zwykłej inkarnantki zaledwie 125—150 centnarów dochodzi. Na mórg magdenburski (25 arów) wysiewa się 6—7 klgr. Oryginalne francuskie nasienie sprzedaje Gustaw Otto Salomon w Berlinie C. Kurzenstrasse 8, po cenie 3 marek za 50 klgr. a 50 fenigów za pół kilogram. („Deutsche Allg. Ztg. f. Landw. Gartenb. u. Forstw.“)

## Zapiski statystyczne.

*Wyniki kampanii gorzelnianej w r. 1884/5.* Pismo „Austrya“ podaje następujące daty produkcyi gorzelnianej w austryackiej połowie państwa za czas jednoroczny t. j. od września 1884 do maja 1885 r.

### Przy opodatkowaniu

| | produktu | objętości zacieru | przy umowach ryczałt. | razem. |
|---|---|---|---|---|
| | Stopni | hektolitrowych. | | |
| Niższa-Austr. | 8,628.938 | 364.983 | 13.875 | 9,007.796 |
| Wyższa-Austr. | 208.025 | 35.911 | 127.553 | 371.489 |
| Salzburg | — | 7.613 | 38.508 | 46.121 |
| Styrya | 672.169 | 163.784 | 129.527 | 965.480 |
| Karyntya | 343.152 | 144 732 | 8.021 | 495.935 |
| Kraina | — | 43.212 | 1.564 | 44.776 |
| Wybrzeże | — | 99.493 | — | 99.493 |
| Tyrol | — | 236.448 | 99.030 | 335.478 |
| Czechy | 15,818.757 | 8,682.598 | — | 24,501.355 |
| Morawia | 3,431.378 | 3,068.804 | 1.766 | 7,501.948 |
| Szląsk | 2,004.192 | 2,673.561 | — | 4,677.753 |
| Galicya | 2,239.915 | 21,145.106 | — | 23,375.021 |
| Bukowina | — | 2,412.759 | — | 2,432.759 |
| Dalmacya | — | 354.730 | 14.163 | 388.893 |
| Razem | 33,346.526 | 40,453.734 | 434.037 | 74,234.297 |

Podatek wynosił od tej ilości 8,165.771 złr. zatem o 1,083.478 złr. więcej jak w roku poprzednim. Wywóz wynosił z Austryi 7,815.915 z Węgier 10,389.393 stopni hektolitrowych. Zwrot podatków (premii wywozowej) wynosił w Austryi 940.366 złr. na Węgrzech 1,250.513 złr.

*Produkcya wina owocowego we Francyi* szczególnie w północnych i północno-zachodnich departamentach wynosi podług paryskiego „Petit-Journal“ około 12 milionów hl. przynoszących 90 milionów franków dochodu. Przed laty 10-ciu było w Paryżu tylko 58 sklepów i 133 innych lokalów, w których sprzedawano wino owocowe; obecnie liczba ta wzrosła dziesięć razy, a ludność Paryża konsumuje obecnie przeszło 100,000 hl. jabłeczniku (cidre) i maszczu gruszkowego (poiré).

**Zbiory chmielu w r. 1855.** Wielkie domy handlowe, mające bardzo rozgałęzione stosunki w krajach uprawiających chmiel, ogłaszają często przypuszczalne obliczenia wielkości plonów spodziewanych. Obliczenia te w ogóle nie bardzo daleko odbiegają od rzeczywistości, a w każdym razie są regulatorem cen za chmiel dawanych. I tak firma M. Gütermann synowie w Zateczu ogłosiła następujące ilości centnarów metrycznych chmielu, spodziewane w Europie:

| | 1884 | | 1885 |
|---|---|---|---|
| Bawarya . . | 270000 | — | 225000 |
| Würtembergia . | 105000 | — | 80000 |
| Badenia . . | 64000 | — | 45000 |
| Prusy . . | 60000 | -- | 60000 |
| Inne kraje niem. . | 78000 | — | 73000 |
| Austrya . . | 161000 | — | 140000 |
| Francya . . | 60000 | — | 48000 |
| Belgia . . | 105000 | — | 90000 |
| Rossya, Szwecya . | 40000 | — | 40000 |
| Anglia . . | 500000 | — | 350000 |
| Razem . . | 1444000 | — | 1151000 |

Chociaż może cyfry z r. 1885 okażą się po ścisłem obliczeniu znacznie mniejsze, to zawsze są wskazówką, jak znacznie produkcya rozszerzoną została, co tem wyraziściej się okaże, jeżeli uwzględnimy, że inny wielki dom (M. H. Russ et Co w Pradze) ocenia tegoroczny zbiór na połowę, a najwięcej dwie trzecie przeszłorocznego plonu europejskiego, zaznaczając wyraźnie, że już w takim stanie plonu jest nadprodukcya chmielu. W obec tego nie wydadzą się dziwnemi niskie ceny tegoroczne, zakładanie zaś nowych chmielników nie obiecuje wielkich korzyści, chyba, że produkcya będzie w pełnem słowa znaczeniu pierwszorzędna. *(Rolnik).*

# Oznajmienia.

## Okólnik

do wszystkich pp. Starostów i pp. Prezydentów miast Lwowa i Krakowa.

Z uwagi, iż zaraza pyskowa i racicowa u świń wygasła w Oświęcimie, Białej i Czortkowie, znosi się zarządzone tut. rozporządzeniem z dn. 10 września b. r. L. 55544 i z dn. 8 październ. b. r. L. 62405 zamknięcie stacyi kolejowych dla przywozu i wywozu bydła i świń w Oświęcimie, Białej i Czortkowie i zezwala się na odbywanie targów w Białej.

Oględziny świń przed ładowaniem tychże na stacyach kolejowych zarządzone tut. rozporządzeniem z dn. 8 października b. r. L. 62405 pozostają nadal w swej mocy.

Chciej Pan to należycie ogłosić.

Lwów dnia 14 października 1885.

## Okólnik

do wszystkich PP. c. k. Starostów i do W. P. Prezydentów miase Lwowa i Krakowa.

Z powodu dalszego zmniejszania się zarazy pyskowej i racicowej w powiecie rzeszowskim, znosi się tutejsze zarządzenie z dnia 27 Sierpnia b. r. do L. 52515 zabraniające ładowania bydła i świń na stacyi kolejowej w Rzeszowie.

Chciej Pan to należycie ogłosić.

Lwów dnia 17. Października 1885.

# Wiadomości handlowe.

**Kraków** 3/11 za 100 klg. Pszenica biała od 6 75 do 7·30 banatka od 7·— do 7·50; czerwona od 7·— do 7·85. Żyto od 6·50 do 6·40. Jęczmień od 5·75 do 6·50. Owies od 6·70 do 6·70. Kukurudza od —·— do —·—. Groch od 8·40 do 9·80. Fasola od 9·— do 11·25. Wyka od —·— do —·—. Tatarka od 7·25 do 7·75. Proso od 6·50 do 7·25. Rzepak zimowy od —·— do —·—. Koniczyna czerwona od —·— do —·—; biała od —·— do —·—. Tymotka od —·— do —·—. Łubin niebieski od —·— do —·—; żółty od —·— do —·—. Spirytus z opłatą na 95° Tral. hektoliter złr. 54·—. Okowita z opłatą na 75° Tral. hektoliter złr. 51·—.

**Przemyśl** 30/10. za 100 klg. Pszenica żółta 7·50, czerwona 7·—, biała —·—. Żyto 5·25. Jęczmień od 5·50 do 6·—. Owies 5·25. Groch 7·—. Fasola —·—. Kukurudza —·—. Proso —·—. Tatarka —·—. Rzepak —·—. Koniczyna —·—. Ziemniaki 1·20. Słoma 1·—.

**Rzeszów** 27/10. za 100 klg. Pszenica od 7·— do 7·50. Żyto od 5·50 do 6·10. Jęczmień od 5 50 do 6·—. Owies od 4·50 do 5 50. Groch od —·— do —·—. Fasola od 6·— do 9·50. Wyka od 5 40 do 6·50. Proso do —·—. Tatarka od —·— do 7·—. Rzepak od 9·— do 10·. Okowita 1 litr — ct. Otręby od —·— do —·—.

**Tarnów** 3/11. za 100 klg. Pszenica od —·— do 7·—. Żyto od —·— do 5·65. Jęczmień od —·—. do 5·35. Owies od —·— do 5·45. Groch od —·— do 7·35. Bób od —·— do 5·85. Tatarka od —·— do 6·80. Proso od —·— do —·—. Kukurudza od —·— do —·—. Ziemniaki od —·— do 1·30. Rzepak od —·— do 10·—. Koniczyna od 43·— do 43·25. Siano od —·— do 1·70. Siano z koniczyny od —·— do 2·30. Słoma od —·— do 1·40. Okowita za 1 litr —·48. Masło za 1 klg. od —·68 do —·70.

**Wiedeń** 27/10. Za 100 klg. Pszenica od 6·50 do 8·75. Żyto od 6·30 do 7·40. Jęczmień od 5·50 do 9·50. Kukurudza od 5·30 do 6·30. Owies od 6·75 do 7·60. Tatarka od —·— do —·—. Rzepak od 10·75 do 11·50. Fasola od 8·— do 11·50. Groch od —·— do —·—. Soczewica od 16·— do 28·—. Wyka od 6·25 do 7·—. Proso od 5·75 do 6·25. Koniczyna od 48·— do 56·—. Siemie lniane od 12·— do 13·—. Siemie konopne od 9.75 do 10.75. Spirytus za 10.000 lit. prct. od złr. 26·50 do 26·62².

**Wrocław** 27/10. Za 100 klg. Pszenica biała od 14·20 do 15·30 M. żółta od 13·50 do 15·10 M. Żyto od 11·70 do 13·50 M. Jęczmień od 11·— do 14·— M. Owies od 12·— do 13·20 M. Groch od 11·50 do 16·— M. Wyka od 11·— do 12·20 M. Fasola od 15·— do 18·— M. Łubin żółty od 7·— do 8·50 M. niebieski od 7·— do 8·30. M. Kukurudza od 12·20 do 13·— M. Rzepak od 18·40 do 20·20 M. Siemie lniane od 19·50 do 23·50 M. Siemie konopne od 17·50 do 19·— M. Koniczyna czerwona od 32·— do 44·— M. biała od 36·— do 55·— M. Tymotka od —·— do —·— M. Spirytus za 1 hktl. od 37·30 do 40·— M.

# OGŁOSZENIA.



Odpowiedzialny redaktor i wydawca Alfons Lippoman. — Druk Wł. L. Anczyca i Sp., pod zarządem J. Gadowskiego.